

19

食料品製造業

革新的サービス

一般型

設備投資のみ

三福海苔 株式会社

代表者 川原 常宏
住 所 〒840-2212 佐賀市川副町犬井道1672
連絡先 TEL 0952-45-0039 FAX 0952-45-7629
http://www.noridouraku.com

資本金 2,500万円
設立年月 昭和46年10月
従業員 10人

カット海苔1枚のピロー包装技術の確立とその商品開発

食文化の変化、贈答習慣の衰えなどから海苔のギフト需要、家庭消費量は減少傾向にある一方、手軽に食べやすいという性質を持つおにぎりが都市圏を中心に国内外で人気上昇しており、今までとは別の形で海苔を食べる機会が増えてきています。そんな中、おにぎりを提供する飲食店等ではコンビニおにぎりとの差別化を図るべく、質の高い素材や美味しさを追求する傾向にあり、握りたてのおにぎりと海苔を分けて提供する手法が増加しています。そこでカット海苔1枚のピロー包装を当事業において実現し、商品化することで競争力強化を狙うとともに、おにぎり専門店やカフェレストランなど新たな販路拡大を図ることを目的としました。



代表取締役社長
かわはら つねひろ
川原 常宏



Q1. 佐賀海苔の特徴は？

A. 広大な干潟を持つ宝の海と言われる有明海において、満潮時には海水の栄養分やミネラルを、干潮時には太陽の光をたっぷり浴びることで、豊かな香りと旨みを含んだ、柔らかい品質の海苔です。

本事業への取り組みの経緯

柔らかい佐賀海苔をカットし1枚ずつピロー包装するには、一般の包装機では海苔を搬送してフィルムで包み込む際に、移動による海苔の浮き上がりを抑えることができず、海苔が前後に動く現象が起こることから、一定の間隔を保ちながらフィルムで包み込むことが困難であり、位置ずれ噛み込みや搬送時破れ等のロスが高い確率で発生してしまいます。手作業で袋詰めを行ったとしても、繊細な作業であることから時間あたりの生産性が悪く、柔らかな海苔を確実に包み込める専用の包装ラインを設置し、ロスの発生を減らし生産性を上げる体制構築を必要としていました。



実施内容

本事業で導入した「包装ライン連動丸刃裁断機」は柔らかい海苔を一枚ずつカットするため、丸刃切断機を搭載した切断機を使ってカットし、スムーズに搬送ラインへ送り込むことができます。「乾燥剤封入機」は香りを維持し鮮度感を保つための石灰乾燥剤を搬送ラインに投入し、海苔と一緒に封入していきます。「ピロー包装機」はカットした軽い海苔1枚を包装機に搬送するにあたり、搬送フィンガーの上部に特殊な返しを付けることで移動による海苔の浮き上がりを押さえ、製袋部へ海苔を正確に搬送していきました。更に、固定式の専用製袋装置で袋を形成したり、自動包装機の製袋部に静電気除去装置を取り付け静電気による影響を回避するほか、押さえベルト装置で海苔を押さえながらフィルムで包み込み、一定の位置を保ち正確に包み込むなどの特殊装置を装備することで問題を解決しました。



取組成果・波及効果

専用設備の導入によりロス率を約18%から約1.42%まで抑えることが可能となり、必要人員の削減にも繋がりました。また、時間あたり目標生産数も予定より約1.1%増となり効果的な生産体制の構築ができました。

設置後の評価検証として、人員の配置についてはカット、ピロー包装、検品までの工程を2名体制で行うことが可能となりました。包装スピードについては、目標の60回転/時を実現し、1時間当たりの製造は目標を上回る3,323袋/時(ロス整理時間含む)を実現できました。



Q2. 御社のモットーは？

A. ものづくりの原点は素材の見極めにあり。



今後の展望・活動予定

本事業の事業化によって既におにぎり専門店・カフェレストラン5事業所と取引を行い、年間約300万円の売上を上げさせています。今後、市場ニーズの需要に応えることで、新たな販路開拓が期待でき、また佐賀海苔の新たな提供方法の開発という点から、現在取引実績がある高級料理店、セレクトショップ等への取引拡充も期待できます。さらには佐賀海苔の普及に繋がり地域産業発展へ貢献できるほか、他社よりいち早く事業化を実現することで、業界において優位性を確保でき、ひいては弊社の付加価値向上が期待できると考えています。

ホームページを
CHECK!

